

(PERLAGE)

## Il lato buono della biodinamica

**R**W sta per Robert Winer ed è una cuvée prodotta solo nell'annata 1996 in onore di questa figura che ha introdotto Françoise Bedel alla biodinamica. L'assemblaggio è, come vuole la tradizione di Bedel, maggioritario di Pinot meunier (88%), al quale si aggiungono un 6% rispettivamente di Pinot noir e Chardonnay, tutti allevati nel più rigoroso rispetto della biodinamica (certificata Ecocert dal 1999). Il vino è fermentato parte in acciaio e parte in legno, quindi il tiraggio è avvenuto il 30 aprile 1997. È dosato a 6,65 g/l, ma su richiesta lo Champagne è disponibile anche nature. Naso ricchissimo e denso davvero molto bello. Gradevolmente maturo, è imperniato sulla frutta scura (tamarindo, dattero, carrube, uva sultani) coerentemente con la varietà. In bocca questa carica fruttata è accompagnata da erbe aromatiche e freschezze balsamiche, nonché una tesa mineralità ferrosa. È grasso ma freschissimo, di sviluppo molto sapido e ampio, di notevole persistenza. Proprio un grande Champagne.

